



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **HARMONIE AROMATERAPIA LTDA ME**

CNPJ: 11.938.821/0001-90

ÓLEO VEGETAL de GERGELIM

Perfil de ácidos graxos

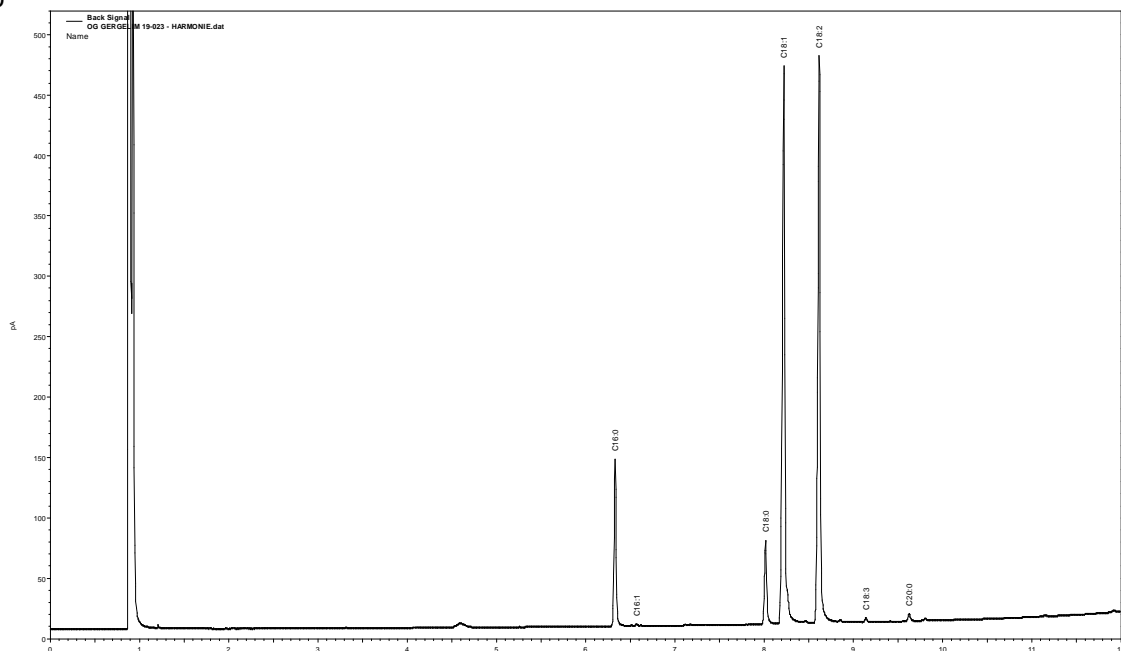
Nome comercial: Óleo Vegetal de Gergelim

Nomenclatura botânica: Sesamum indicum

Extração: Prensagem a frio

Parte da planta: Sementes

Lote: 19/023



Método de análise: Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás HP 7820A. Coluna: Supelcowax-10 30m x 0,2mm x 0,2 µm (Supelco). Tempe.: Coluna: 80°C (1min), 15°C/min a 240°C. Injeção: 250°C Split: 1/20. Detector FID: 260°C. Vol. de injeção: 1 ul. Oleo foi hidrolizado e metilado pre-análise.

Composição Química

No	Constituinte ID	%
Ácidos graxos		
1	C16:0-palmitico	9.9
2	C16:1-palmitoleico	0.2
3	C18:0-esteárico	5.7
4	C18:1-oléico	42.4
5	C18:2-linoléico	40.5
6	C18:3-linolênico	0.3
7	C20:0-araquídico	0.5
	outros	0.6
saturados		16.3
monoinsaturados		42.8
poliinsaturados		40.9

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Depto de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 22/03/2019